

BIENESTAR BIODEGRADABLE

Crean recipiente de alimentos biodegradable ¡que además previene bacterias!

[Dulce Villaseñor](#)

ENERO 11, 2022



Este nuevo recipiente de alimentos es amigable con el medio ambiente, mata los microbios y bacterias, y prolonga el tiempo de vida de la comida que almacena.

¿Eres fan de la **comida a domicilio**, pero odias contaminar con tanto envase desechable? Ahora debes saber que hay alternativas nuevas para trasladarla, como este recipiente de alimentos ecológico.

Se trata de un invento hecho por científicos de la Universidad Tecnológica de Nanyang, de Singapur y la Escuela T.H. Chan de Harvard para la Salud Pública. Se trata de un **polímero impermeable que se fabrica a base de una proteína de maíz** llamada zeína, almidón y otros biopolímeros de origen natural.

Estos compuestos se integran a otros antimicrobianos naturales como el aceite de tomillo y el ácido cítrico. Así, ayudan a que los recipientes de alimentos eviten la presencia de hongos o de **bacterias peligrosas para la salud**; como *E. Coli* y *Listeria*.

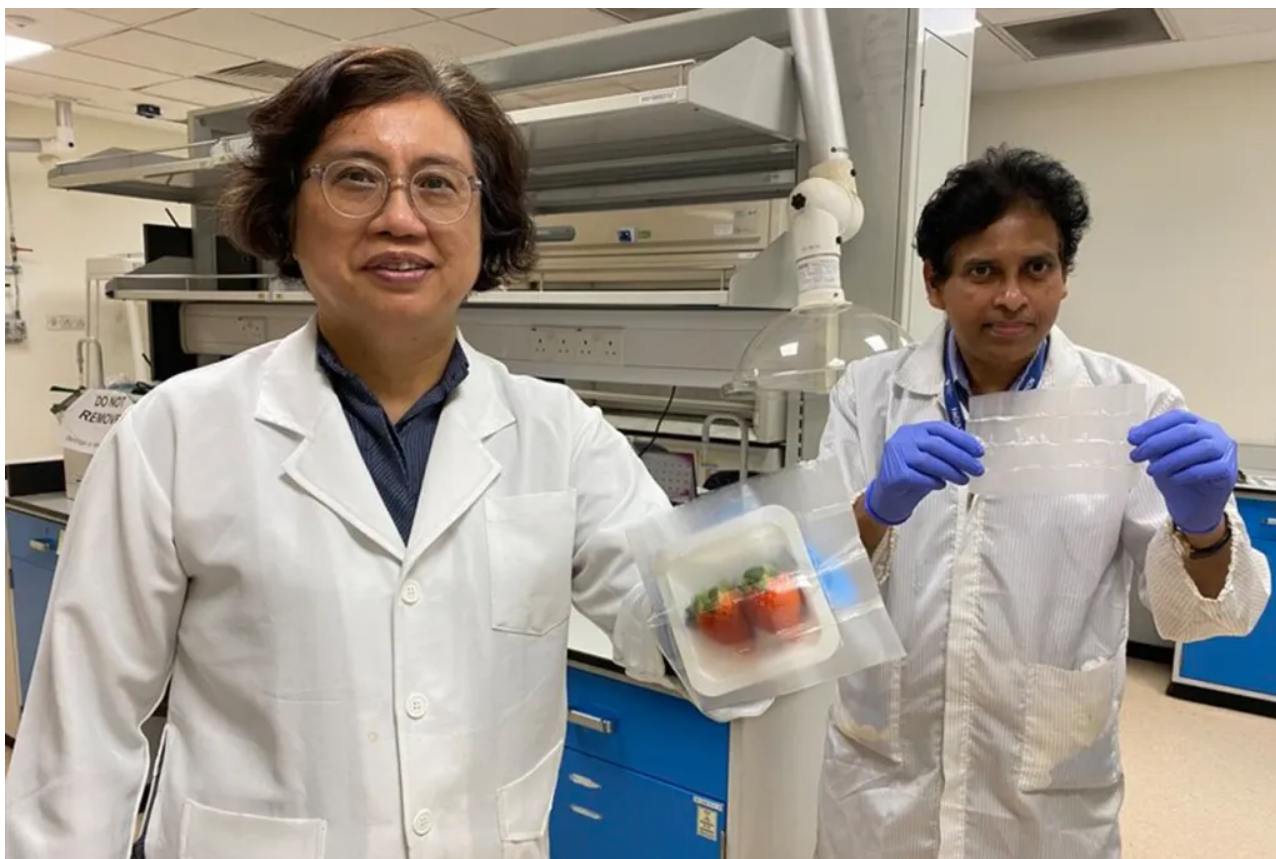


FOTO: NTU SINGAPORE

Un recipiente de alimentos que va más allá del almacenamiento

Este nuevo envase libera las cantidades minúsculas necesarias de compuestos antimicrobianos solo en respuesta a la **presencia de humedad o bacterias**. Esto contribuye a que el recipiente de alimentos sirva muchísimas veces.

“Esta invención supone una **mejor opción para el envasado en la industria alimentaria**, ya que ha demostrado cualidades antimicrobianas en una gran variedad de alimentos contra bacterias y hongos que pueden ser dañinos para los seres humanos”, señaló la profesora Mary Chan, directora del Centro de Bioingeniería Antimicrobiana de la NTU y codirectora del proyecto.

«Además, el recipiente es útil para todo tipo de productos; ya sea pescado, carne, verduras o frutas».

La lucha contra el desperdicio de comida

En comparación con los envases tradicionales, este recipiente de alimentos mantiene la calidad de la comida hasta por 6 días más.

Esto, sin duda, **podría ser benéfico para reducir el desperdicio de alimentos**, un grave problema que genera hambre y, además, contaminación.

Food waste is the world's dumbest problem



“La seguridad alimentaria y el desperdicio de alimentos se han convertido en un importante desafío social de nuestro tiempo con un inmenso **impacto económico y en la salud pública**”, dijo el codirector del estudio, Philip Demokritou.

Por ello, crear envases eficientes, no tóxicos, antimicrobianos y ecológicos resulta una necesidad real; como este recipiente de alimentos que, además de reducir el impacto ambiental, contribuye a la salud y a la **sostenibilidad**.

Suscríbete aquí a nuestro newsletter semanal y recibe buenas noticias directamente en tu correo electrónico.